

Fjordrejemat og dildmayo:

4 pers

300g pillede fjordrejer (søkgøte Grønlandske pil selv rejer kan bruges som erstatning)

4 skiver godt hvedesurdejsbrød

En håndfuld dildkviste til pynt

0-12 små af de inderste hjerteblade af hertesalat

2 citroner

Havsalt og friskkværnet peber

Dildmayonnaise

1 stort bundt dild

2 æggeblommer

1,5 spsk dijonsennep

2-3 spsk citronsaft

6 dl majs- eller solsikkeolie

1 tsk havsalt friskkværnet peber

Fremgangsmåde

Dildolie:

Skyl dildbundet, skær den groveste del af stænglerne af og slyng dem tørre dem i salatslynge eller i et viskestykke.

Kom dem i en blender med 3 dl af olien og blend i et par minutter, til olien er lun, grøn og uden hele stykker dild. Kom evt. olien igennem en finmasket sigte, hvis mayonnaisen skal være helt glat. Bland nu urteolien med resten af olien.

Dildmayonnaise:

Kom æggeblommerne i en stor skål sammen med sennep, lidt salt, friskkværnet peber og 2 spsk citronsaft og pisk det godt sammen med en elpisker, eller hvis du har et godt ballonpiskeris til at samle mayonnaisen med. Pisk nu dildolien i æggeblommerne lidt ad gangen i en tynd stråle. Hæld så langsomt, at olien hele tiden når at blive pisket ind i æggeblommerne. Hold af og til en pause med olien og pisk mayonnaisen godt igennem. Fortsæt til al olien er tilsat, pisk igen godt igennem.

Smag til sidst til med salt og evt. ekstra citronsaft, dildmayonnaisen smager bedst, hvis den er lidt til den syrlige side. Kom dildmayonnaisen i en sprøjtepose.

Stil straks dildmayonnaisen på køl, hvor den kan holde sig i 5-6 dage.

Anretning:

Skær citronerne i halve og tag evt. kerner ud.

Varm grillen eller din grillpande godt op, grill de halve citroner med skærefladen nedad til de har fået sorte grillstreger og tag dem derefter af. Kom også brødet på grillen og giv dem en kort ristning, så de får lidt farve men ikke bliver hårde.

Kom lidt dildmayonnaise på det lune brød og fordel fjordrejerne over, med lidt af de små spæde salatblade, kom små dutter af dildmayo mellem rejer og salat og pynt med dildkviste. Servér med de grillede citron på siden og på din smukkeste tallerken.

